ORNELLA BELLIA
Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
TREVENEZIE IGT

レフォスコ　ダル　ペドゥンコロ　ロッソ
トレヴェネツィエ　IGT



スミレがかったルビーレット。力強く、　典型的な野生の香り、ラズベリーとブラックベリーのニュアンスがあります。　フルボディで、力強く、優しいタンニンが特徴。

生産地
ヴェネト州

生産者
オルネラ　ベッリーア

葡萄
レフォスコ　100%

生産場所
トレヴェネツィエIGT地区

土壌
沖積性粘土質石灰岩土壌

標高
海抜11メートル

栽培方法
シルヴォーズ（Sylvoz）

栽培密度
3500-4500本/ha

生産量
41,000本

収穫時期
9月中旬

醸造方法
完熟した時点で収穫し、優しく破砕した後、
10～15日間皮ごと浸漬させ、
色と香りを抽出します。
一次発酵後、ステンレス製タンクに移され、
そこでマロラクティック発酵が行われます。
これにより、最高のバランスと、香り高い繊細さ
を最大限に引き出しています。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
スライスした牛肉とロケットを添えたお料理、
風味豊かな豆のスープ

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
12.5 %	18 °C